

Prosecco Rosè Millesimato Brut DOC



Regione. Mortegliano, Udine, Friuli Venezia Giulia.



Vigneto. Selezione di vigneti situati a Mortegliano in Friuli. Terreno di origine alluvionale abbastanza ricco di scheletro con esposizione nord-sud. Coltivazione a lotta integrata a basso impatto ambientale, nel pieno rispetto del territorio e della tradizione e con sistema di microirrigazione a goccia interrata.



Uve. Glera 86% e Pinot Nero 14%, coltivate a cordone speronato libero.



Vinificazione. Pressatura soffice, uve Glera vinificate in bianco con fermentazione a freddo, vinificazione in rosso per il Pinot Nero. Viene poi eseguito l'assemblaggio e la presa di spuma che avviene in autoclave con metodo Charmat per circa 3 mesi. Segue la filtrazione e l'imbottigliamento a freddo.



Note gustative. Spumante di colore rosa tenue elegante con perlage finissimo e persistente. Profumo fruttato fresco con note di fiori di rosa e frutti di bosco. Sapore equilibrato e sapido.



Analisi. Alcol 11,5 %Vol; Acidità totale 5,9 g/l; Residuo zuccherino 11 g/l; Pressione 4,5 atm.



Gastronomia. Ideale come aperitivo e in abbinamento a piatti freschi e leggeri, insalate, risotti alle verdure, secondi a base di pesce e carni bianche. Da provare in abbinamento al sushi e alla pizza. Da bersi giovane e non invecchiare. Servire fresco a 8-9°C.



Bottiglia. "Nouvelle Bianca" da 750 ml (in cartone da 6 bt)

